

VIII ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDOS DO CONSUMO
IV ENCONTRO LUSO-BRASILEIRO DE ESTUDOS DO CONSUMO
II ENCONTRO LATINO-AMERICANO DE ESTUDOS DO CONSUMO

COMIDA E ALIMENTAÇÃO NA SOCIEDADE CONTEMPORÂNEA

9, 10 e 11 de novembro de 2016

Universidade Federal Fluminense em Niterói/RJ

O pão nosso de cada dia: representações dos pratos alegóricos do Brasil e de suas culinárias regionais

Luiz Antônio Mattos do Carmo¹

Maytê Cabral Mesquita²

Adriano de Mendonça Joaquim³

Sara Pimenta Resente⁴

Resumo

Falar sobre a cultura e os hábitos alimentares pela ótica dos consumidores de um país territorial e culturalmente vasto como o Brasil foi tarefa empreendida por poucos pesquisadores. Como forma de conhecer melhor de o que o brasileiro se alimenta em sua rotina diária, quais pratos são de sua preferência, o que ele recomendaria a alguém que se inseriu em nossa cultura experimentar, que prato ele prepararia caso estivesse fora do país e qual prato melhor representa o Brasil são questões que respondemos neste trabalho. Por meio de análise estatística descritiva, percebemos que o arroz com feijão, uma salada ou alguns legumes e uma proteína é a estrutura básica de nosso prato de cada dia. Essas refeições são geralmente consumidas em casa ou em restaurantes self-service e vão acompanhadas de refrigerante ou suco de frutas. Boa parte dos respondentes vai todos os dias à cozinha preparar suas refeições e se responsabiliza pelo seu fazer, sendo o café da manhã e o jantar as mais realizadas em casa. As culinárias regionais mais lembradas foram a de Minas Gerais, a da Bahia e a do Rio Grande do Sul, sendo o feijão tropeiro, o acarajé e o churrasco os pratos que respectivamente mais as representam. A feijoada segue sendo o prato eleito para representar o Brasil como um todo, mas, para além deste prato, um estrangeiro não poderia deixar de sair daqui sem experimentar coxinha e pão de queijo. Percebeu-se, ao final, que a imagem da feijoada ainda prevalece no imaginário do brasileiro como prato que melhor representa nossa identidade gastronômica, ainda que não seja exatamente o tipo de comida que se consome todos os dias.

Palavras-chave: pratos típicos; alimentação brasileira; hábitos alimentares

¹ Doutorando em Administração pela PUC Minas. Pesquisador do GEMACONS. e-mail: luanmacar@gmail.com

² Mestranda em Administração pela PUC Minas. Pesquisadora do GEMACONS. e-mail: maytecam@yahoo.com.br

³ Doutorando em Administração pela PUC Minas. Pesquisador do GEMACONS. e-mail: adriano.joaquim@yahoo.com.br

⁴ Doutoranda em Administração pela PUC Minas. Pesquisadora do GEMACONS. e-mail: sara@pucminas.br

1 INTRODUÇÃO

O advogado, político e cozinheiro francês Brillat-Savarin imortalizou, em uma de suas célebres frases, o ditado “dize-me o que comes e dir-te-ei quem és”. O que dizer, então, dos brasileiros tendo por base o que comemos? Quando ouvimos falar em comida brasileira, aquela que poderia nos dar uma identidade nacional, logo a associamos à feijoada completa, à caipirinha e ao brigadeiro. Contudo, são esses o prato, a bebida e a sobremesa mais comuns em nossas mesas?

Como identificado por Vivian Braga (2004) e Livia Barbosa (2007), poucos são os estudos que tratam da comida e dos hábitos alimentares dos brasileiros sob uma perspectiva mais ampla e pela ótica do consumo e do consumidor. Por este motivo, o presente estudo se propôs a investigar o que, de fato, compõe a alimentação diária de nosso povo, quais são os elementos básicos que estão presentes no verdadeiro prato do brasileiro, qual a bebida mais comum para acompanhá-lo, em que local ele costuma ser preparado e consumido e quais são as combinações possíveis. Para além de traçar esse perfil mais cotidiano, objetivou-se, também, contrastar esses achados com o imaginário culinário vigente em nossa cultura. Qual seria o prato alegórico do Brasil? Quais seriam as culinárias regionais mais lembradas? Qual prato representaria essas culinárias? Será que o prato que comemos todos os dias é o mesmo que elegeríamos para representar nosso país de norte a sul? E se um estrangeiro chegasse ao Brasil, seria este o prato recomendado a ele ou seria um outro? O que essas diferentes representações podem dizer acerca da imagem que temos de nossa alimentação e de nossa cultura?

À parte desta introdução, este trabalho traça um breve panorama dos hábitos alimentares, dando ênfase à comida enquanto manifestação da cultura, fala sobre os hábitos alimentares dos brasileiros para, então, comentar sobre as cozinhas típicas e regionais de nosso país. Explicita-se a metodologia utilizada para a coleta e análise de dados e, em seguida, os resultados são apresentados em conjunto com a discussão, para chegar-se a algumas considerações finais.

2 HÁBITOS ALIMENTARES: a comida como cultura

Norbert Elias (1994) aborda em seu livro **O processo civilizador** temas como o ato de comer, a escolha dos alimentos de grupos de indivíduos e os costumes à mesa. De acordo com o autor, o processo de civilização e as modificações de padrões ocorridas nas sociedades podem ser percebidos no modo de preparar a carne. Como exemplo, ele aponta que não mais servi-la à mesa em grandes pedaços representa certas alterações no comportamento das pessoas e nas relações sociais. Com a diminuição do número de integrantes das famílias, certos hábitos, como o corte do animal, assim como outras atividades domésticas, passam a ser atividades profissionais e, com isso, a família, cada vez mais, passa a ser definida como uma unidade de consumo.

Para Barbosa (2007), hábitos alimentares falam para além de o que as pessoas de uma sociedade comem, tendo relação com vários outros contextos, como a forma que os alimentos são preparados, manipulados, misturados, apresentados e representados. Referem-se ainda à maneira como as pessoas se alimentam, como horário, local,

entre outros. Portanto, os hábitos alimentares estão mais relacionados com aspectos sociais, culturalmente construídos, do que com os alimentos propriamente ditos.

A autora reforça a ideia anterior ao mencionar que a base de nutrientes alimentares é muito semelhante entre as sociedades. Entretanto, a culinária, que se refere à forma de preparo e combinação dos alimentos transformando-os em comidas ou pratos, é bem distinta entre as diversas culturas.

Braga (2004) argumenta que a diversidade de pratos entre as sociedades, em outras palavras a cultura alimentar, não está relacionada apenas a aspectos históricos, mas também a costumes diários com combinação do que é tradicional com a introdução de novos hábitos. O fato de o desenvolvimento das sociedades, apesar de algumas inter-relações, ocorrer distintamente favorece o aumento da diversidade das culturas alimentares.

Cada cultura alimentar tem uma identidade. No caso do Brasil, o arroz e o feijão são característicos da nossa identidade nacional, uma vez que esses alimentos são consumidos diariamente em todo território brasileiro. No entanto, mesmo sendo estes alimentos traços distintivos da nossa identidade nacional, há outros que caracterizam suas regiões de origem, por exemplo, o acarajé baiano, o churrasco gaúcho, o pão-de-queijo e o tropeiro mineiros, tucupi paraense, dentre outros (BRAGA, 2004).

Para Barbosa (2007), toda sociedade estabelece normas e momentos específicos para a ingestão de certas comidas, que são chamadas de refeições, e seguem os tipos de comida e a sequência lógica de ingestão e as combinações de alimentos entre si, não sendo ingeridos aleatoriamente. Braga (2004) acrescenta que a comida também pode estar associada a um evento social como a ceia de Natal, almoço de domingo, entre outras ocasiões. Na nossa cultura, em geral, toda comemoração está atrelada a um tipo de comida, por exemplo, aniversário e casamento.

2.1 Hábitos alimentares no Brasil

O sistema de refeições no Brasil, hoje ratificado pelos médicos e nutricionistas para manter uma boa saúde, é composto por seis refeições diárias, feitas de pequenas quantidades e distribuídas ao longo do dia. São elas: café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche (ou ceia). No entanto, a pesquisa realizada por Barbosa (2007) aponta que o cotidiano dos brasileiros residentes nos centros urbanos com mais de 1 milhão de habitantes é bem diferente. Pelos resultados do estudo, 44% das pessoas fazem três refeições ao dia e 40% fazem no máximo quatro refeições. Ademais, não foram registradas diferenças significativas entre os gêneros, as faixas etárias e os segmentos de renda.

A própria autora faz uma observação importante com relação aos resultados da pesquisa. A declaração das pessoas de que realizam um número menor de refeições não significa que elas não façam lanches rápidos em horários intermediários, atos conhecidos como “beliscar” ou “comer porcarias”. Os dados sugerem que tais consumos não são vistos culturalmente como refeições, o que explica o fato de as pessoas se referirem a eles no diminutivo, ou seja, *lanchinho*, *bobaginha*, *belisco*, pois são considerados inferiores a uma refeição.

O sistema de refeições organizadas em três ou quatro por dia pode ser dividido em três subsistemas: as refeições semanais, as de fim de semana e as rituais, sendo que estas podem ser coletivas – incluindo

comemorações de toda a sociedade como Natal, Dia das Mães, Páscoa – ou domésticas/familiares – referindo-se a aniversários, casamentos ou formaturas de parentes ou amigos. Para cada subsistema, segundo Barbosa (2007), há diferenças na escolha do cardápio, no significado atribuído às refeições, na forma de preparação da comida, no grau de formalidade à mesa, nos atores sociais envolvidos, entre outros aspectos.

Apesar das diferenças entre os subsistemas, a autora afirma que há algumas características que podem ser classificadas como peculiares à forma de comer no Brasil. A primeira delas refere-se aos vários estilos culinários em uma mesma refeição, que pode ser observada em restaurantes a quilo ou em churrascarias, nos quais são servidos carnes, arroz, feijão, frutos do mar, comida japonesa, massas, entre outros. Barbosa (2007, p. 95) diz que tal situação se apresenta “como se estivéssemos em uma competição do mundo em uma única mesa”.

Outra característica das refeições no Brasil, segundo a autora, é com relação à lógica de ingestão dos alimentos. Em geral, os brasileiros colocam diferentes tipos de comida no prato separadamente, em pequenos montes, sendo que a combinação dos alimentos se dá na boca. A mistura ainda no prato é vista como falta de etiqueta. Somente em situações específicas, nas quais representam comidas regionais, as misturas são bem aceitas, como é o caso do feijão tropeiro, baião-de-dois, entre outros.

O terceiro aspecto associado às refeições do brasileiro é que, durante a semana, são realizadas duas refeições quentes, almoço e jantar, em que alimentos, cujas técnicas de cocção são distintas, são colocados juntos no prato. Alimentos refogados, fritos, crus, cozidos são todos incluídos em uma mesma refeição.

O estudo de Barbosa (2007) também especificou melhor os tipos de refeições dos brasileiros. Os resultados apontaram que 97% das pessoas tomam café da manhã, 96% almoçam e 91% jantam, transformando essas três refeições nas mais importantes. O lanche da tarde ficou em quarto lugar, com 49%, e os lanches da manhã e de depois do jantar foram considerados, pela maioria das pessoas, como beliscos, ou seja, não receberam status de refeição.

Com relação ao café da manhã, esta refeição foi considerada a mais importante do dia, pois, segundo os respondentes, é a primeira após oito horas sem nos alimentarmos. Entretanto, Barbosa (2007) afirma que o café da manhã está longe de ser uma refeição substanciosa. Normalmente, ele é composto de café preto (85%), pão francês (76%) e leite (73%), portanto trata-se de uma refeição bem leve.

Já o almoço é a refeição com mais substância para o brasileiro, pois gera a maior sensação de saciedade. Em geral, o cardápio é bastante homogêneo, sendo que 94% comem arroz e feijão, 69% acrescenta uma carne vermelha, 42% galinha, a salada é consumida por 30% dos respondentes, seguida do macarrão com 24%, verduras com 22% e, com 18%, os legumes (BARBOSA, 2007).

O jantar é semelhante ao almoço, mas as quantidades de alimentos são menores. Isso é corroborado pela concordância de 76% dos respondentes de que o jantar deve ser uma refeição mais leve. Por fim, o lanche da tarde é composto por pães com queijo e presunto (67%), pizzas (51%), hambúrgueres (38%) e salgadinhos (21%). Em geral, esta refeição é acompanhada por refrigerante, sucos ou café.

2.2 Culinária e culinárias brasileiras

Os hábitos alimentares no Brasil revelam a diversidade existente no país, que tem como origem a extensão territorial e cultural e a miscigenação provinda das diferentes colonizações ocorridas em várias regiões do país. Essa situação gerou o desenvolvimento de várias cozinhas regionais, mas que compõem uma identidade coletiva (BARBOSA, 2007).

Silva (2014) confirma essa diversidade ao citar a obra de Freyre, **Casa Grande e Senzala**, publicada em 1933, a qual, segundo ela, funda um dos mitos mais persistentes a respeito da identidade nacional, que é a “confluência de antagonismos de raça e cultura, na síntese equilibrada das diversas contribuições do português, do indígena e do africano” (SILVA, 2014, p. 10). O autor complementa que essa mistura é benéfica e elogiável.

A formação da culinária brasileira está intimamente ligada ao processo de fundação do Brasil, baseado no projeto freyreano das três raças, recebendo influência dos índios, negros e brancos. Tal processo gera uma singularidade ao país e reforça a construção da identidade do brasileiro. Silva (2014) afirma que para Freyre a arte de cozinha é a mais brasileira de nossas artes. DaMatta (1986) corrobora o pensamento de Freyre ao afirmar que a identidade do Brasil está baseada na miscigenação e tal lógica é revelada nas nossas refeições. As comidas brasileiras misturam o cru e o cozido, o sólido e o líquido, como na moqueca, feijoada, peixada, entre outros.

Apesar da mistura apontada pelos autores acima, Braga (2004) menciona que a sociedade brasileira prefere os alimentos cozidos ao invés dos crus. Para a autora, o alimento cozido possui uma importância social e se opõe ao cru. Ela destaca ainda a “simbologia de congregação, expressada na mistura de variedades dos artigos alimentares, num mesmo prato, servidos em ocasiões que envolvem comensalidade” (BRAGA, 2004, p. 40).

Para Silva (2014), a definição da identidade brasileira tem como uma das partes a sua gastronomia. A culinária revela o caráter nacional e representa a diversidade da cultura do Brasil, por meio da confraternização entre opostos, do equilíbrio de antagonismos de raça, classe e cultura e da redução de barreiras sociais.

Maciel (2005) diz que a alimentação humana ultrapassa a necessidade biológica e representa um ato social e cultural. Com isso, são produzidos diversos sistemas alimentares que são influenciados pela história, cultura, ecologia, aspectos sociais e econômicos, e que influenciam nas relações das pessoas entre si e com a natureza. Assim, são construídos hábitos alimentares diferenciados, incluindo a forma de preparo dos alimentos, maneiras de se alimentar, entre outros aspectos. Tal situação gera alguns simbolismos. O autor complementa que a “cozinha” de uma região ou estado tem uma simbologia que pode representar um grupo. Portanto, a “cozinha” ou alguns pratos se tornam emblemáticos, como o acarajé na Bahia ou o pão de queijo em Minas Gerais. O autor complementa que ao conhecer os hábitos alimentares de uma determinada localidade é possível identificar a consciência de que tal sociedade tem dela mesma, associando, portanto, a culinária aos aspectos sociais.

O prato mais reconhecido como brasileiro é a feijoada, sendo que há diversas interpretações para sua origem. Carneiro (2005, p. 76) diz que a feijoada representa a fusão racial brasileira, pois é “um prato feito pelos negros com as partes menos nobres do porco e com o feijão, de origem americana, num cozido de técnica europeia”. O autor apresenta dados do IBGE para afirmar que apenas 20% da produção de feijões no Brasil é de feijão preto, sendo o restante composto por feijões coloridos. Tal fato tem levado o país a importar feijão preto para atender ao consumo interno. Segundo o autor, “a feijoada continua sendo símbolo de muita coisa, até mesmo de nossa dependência econômica estrutural” (CARNEIRO, 2005, p. 79).

Se a cozinha de um grupo está associada à sua cultura, ela representa muito mais que a soma dos pratos considerados como símbolos ou emblemáticos para aquela sociedade. Ela representa uma série de elementos referenciados na sua tradição e que se entrelaçam, construindo algo singular e que seja reconhecido por outras cozinhas. Maciel (2005) afirma que se a identidade social é um processo dinâmico e que está em constante reconstrução pelo próprio grupo, é possível dizer que as cozinhas emblemáticas também estão sujeitas a constantes transformações. Ela alerta para o fato de que a delimitação espacial de uma cozinha não é tão simples, como alguns podem pensar. Não são somente as fronteiras geográficas ou a origem dos elementos os únicos determinantes dessa delimitação, mas também os significados que caracterizam certos pratos. Por exemplo, as grandes colonizações fizeram com que as populações, ao se deslocarem, levassem consigo plantas, temperos e animais para atender às suas necessidades alimentares e manter seus hábitos alimentares. Entretanto, ao desembarcarem na região colonizada, os exploradores utilizaram elementos locais, gerando conjuntos e sistemas alimentares próprios.

Tendo como foco o caso brasileiro, Maciel (2005) afirma que o feijão com arroz se constitui na comida básica da sua população e unifica o país. Trata-se de um prato corriqueiro e presente em todas as mesas, de todas as regiões. Para DaMatta (1987), o feijão com arroz, ao combinar o negro com o branco, o sólido com o líquido, exprime a sociedade brasileira. O prato feijão com arroz é considerado como um símbolo brasileiro, mas no que se refere às refeições cotidianas ou comuns. Já a feijoada também é emblemática para o país, mas relativa às refeições especiais. DaMatta (1987) cita que quando um estrangeiro é convidado à mesa para conhecer um pouco da tradição brasileira, em geral serve-se a feijoada. Maciel (2005, p. 52) resume a feijoada “como uma espécie de carteira de identidade alimentar brasileira”.

Em contrapartida à unificação brasileira alcançada pelo feijão com arroz ou pela feijoada, a extensão territorial e a diversidade cultural brasileiras geram pratos que são intimamente associados a algumas regiões, reforçando suas identidades e representando mais que um símbolo, é um orgulho para as pessoas daquela sociedade. Maciel (2005) dá alguns exemplos de pratos identificados com alguma região: acarajé e vatapá na Bahia, tapioca e baião-de-dois no Ceará, arroz com pequi em Goiás, pão de queijo em Minas Gerais, tucupi e tacacá no Norte e churrasco no Rio Grande do Sul. A autora ainda complementa que se a alimentação for constituída como uma cozinha organizada, todas as pessoas de determinada sociedade se orientariam e se distinguiriam por meio da sua comida. A cozinha de uma região não representa apenas os alimentos que são consumidos ali, mas implica na forma de entender e expressar o estilo de vida de um determinado grupo. Maciel (2005, p.

54) diz que “o que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social”.

3 METODOLOGIA

Para a realização desta pesquisa, os dados foram coletados por meio de um questionário eletrônico disponível na plataforma Google®, o qual foi divulgado nas redes sociais dos autores e, também, por e-mail. Tal ferramenta possibilitou cobrir todas as regiões do Brasil e deu aos respondentes a possibilidade de utilizarem seus dispositivos móveis para completarem o questionário, o que se revelou como uma comodidade, o que está de acordo com o pensamento de Gil (2006).

Em um primeiro momento, levantou-se o perfil do pesquisado, questionando seu local de moradia, idade, profissão, sexo e renda. Em seguida, questionou-se acerca dos hábitos alimentares dessas pessoas, sendo que se procurava saber o número de refeições realizadas ao longo do dia, o que era consumido nessas refeições, quais as bebidas usadas para acompanhá-las e em qual local essas refeições eram feitas. Num terceiro momento, questionou-se sobre o gosto alimentar, o que revelou qual era o tipo de comida e o prato preferido dos respondentes. Por fim, buscou-se traçar quais seriam os pratos representativos do Brasil para algumas situações distintas: (1) o que um estrangeiro que nunca veio ao Brasil não pode deixar de comer antes de ir embora; (2) qual prato característico do Brasil o questionado prepararia caso fosse para o exterior; e (3) qual seria o prato que deveria representar o Brasil num concurso internacional.

A análise dos dados foi feita por meio de software estatístico e utilizou-se da estatística descritiva para verificar as frequências das respostas às questões formuladas. Essas frequências foram, então, utilizadas para traçar os resultados e a discussão, apresentados a seguir.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A análise descritiva dos dados aponta que 63,60% dos respondentes são do sexo feminino. Quanto à idade, observou-se uma média de 35 anos com uma mediana de 33 anos. A idade mínima informada foi de 19 anos e a máxima de 68 anos. No tocante à renda, os resultados apontaram que a maioria dos respondentes (71,4% da amostra) afirmou ter rendimentos superiores a R\$ 3.420,00. Deve-se ressaltar também que a faixa de renda entre R\$ 6.560,00 e R\$ 14.480,00 foi a mais representativa entre os respondentes (26%). Outro resultado interessante tem a ver com a distribuição dos respondentes entre as regiões do Brasil. Pode-se afirmar que a grande maioria dos respondentes é da região sudeste do país (69,42%). O nordeste é a segunda região com maior número de respondentes com 15,70%, seguida pela região sul (5,79%), pela região norte (3,72%) e pela região centro-oeste (2,48%).

Quase dois terços dos entrevistados (64,5%) disseram preparar suas próprias refeições. Contudo, os resultados também indicam que 81,4% dos respondentes afirmaram ter o hábito de comer fora de casa. A média de

refeições diárias informada pelos respondentes ficou em 4,63 com mediana de 5. Quase metade dos respondentes (44,95%) informaram comer pelo menos 3 vezes por semana fora de casa. No que tange às comidas preparadas para o almoço em casa, as respostas mais expressivas foram: carnes (com 21,0%), arroz (com 16,86%), feijão (com 14,94%) e saladas (com 11,83%). Complementarmente, uma questão foi adicionada ao formulário com o objetivo de saber quais eram as comidas preparadas em casa pelos respondentes no jantar. Os resultados indicaram que as comidas mais citadas foram: carnes (com 13,84%), arroz (com 7,66%), salada (com 7,51%), feijão (com 5,44%) e sopas (com 5,01%). O aparecimento da sopa denota que as refeições noturnas são mais leves e que se aproximam do lanche, já que o pão também foi citado por 4,80% dos questionados.

Foi indagado aos respondentes qual tipo de comida é a preferida quando eles comem fora de casa. Os resultados apontaram que as carnes são os alimentos preferidos com 19,35% das citações, seguidas pelo arroz (com 13,51%), as saladas (com 12,60%) e o feijão (com 9,52%). As bebidas preferidas pelos respondentes ao comer fora de casa foram os sucos (com 37,02%), refrigerantes (com 23,76%) e água (com 18,23%).

Uma das questões do formulário de pesquisa pedia ao entrevistado que informasse seu(s) prato(s) preferido(s). A resposta era aberta e o respondente poderia digitar o que julgasse adequado, incluindo mais de um prato. A análise constatou uma expressiva difusão das respostas. Percebeu-se que as massas foram os pratos com maior incidência de respostas (com 14,18% das citações). Vale considerar nessa resposta a incidência de pizzas que ficou com quase 4% de todas as citações. Carnes e churrasco tiveram citações relevantes com quase 9%. Não se pode deixar de mencionar que o arroz e o feijão foram bem lembrados, com quase 5% das respostas.

Quando perguntados sobre sua bebida preferida, os refrigerantes foram os mais citados com quase 30% das respostas. Os sucos naturais (com 22,6%), a água (com 16%), o vinho (com 9,88%) e a cerveja (com 7,4%) foram outras bebidas citadas.

Com o objetivo de conhecer os pratos mais apreciados pelos brasileiros participantes na pesquisa, uma questão foi adicionada ao formulário. Essa questão tinha como pergunta: “Pense no prato de comida mais gostoso do mundo. O que tem nele?”. Essa pergunta era aberta e o respondente foi incitado a não se preocupar com combinações tidas como estranhas. A carne foi o alimento mais citado com 12,71% das respostas. Já o arroz, o queijo e o macarrão tiveram, respectivamente, 10,56%, 7,76% e 7,26% da preferência dos respondentes. Percebeu-se que o prato mais gostoso para os respondentes não apresentou itens diferentes daqueles consumidos no dia a dia, o que sugere que essa preferência pode se dar tanto por hábitos culturalmente adquiridos quanto pela praticidade de execução desses pratos. Para complementar a questão, foi perguntado também qual seria a bebida adequada para acompanhar esse prato. Os refrigerantes, com 29,34%, foram a bebida mais citada. Os sucos, com 27,27%, e o vinho, com 16,94%, foram outras bebidas também citadas. A ausência de expressividade da cerveja levou-nos a crer que esta é mais uma bebida que acompanha refeições que não são rotineiras, como as do fim de semana e as rituais.

Uma das questões do formulário levantava a seguinte situação: “Você está andando na rua e encontra um estrangeiro que nunca tinha vindo ao Brasil antes. Ele pergunta o que não pode deixar de comer antes de ir

embora. O que você recomenda a ele?”. A comida mais citada foi a feijoada com 23,07%. O segundo prato mais citado foi o pão de queijo com 11,89%. Outros que também foram mencionados foi o brigadeiro, o churrasco e a coxinha.

Outra questão colocava para o respondente a seguinte indagação “Agora, imagine que você foi para o exterior e pediram a você para fazer uma comida característica do Brasil. O que você fez?”. Os resultados apontaram que a feijoada figura novamente como o prato mais lembrado, atingindo 23,53% das respostas.

Para aprofundar mais na discussão do que pode ser considerado um prato “alegórico” para o Brasil, outra situação foi colocada para os respondentes: “E você tivesse que escolher um prato para representar o Brasil - como um todo - num concurso internacional, qual prato seria esse?”. Mais uma vez, com 37,41% das citações, a feijoada foi considerada como o prato mais representativo. É importante considerar que o feijão foi o segundo colocado, mas com percentual bem mais baixo – 7,28% das citações entre os respondentes.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Tal pesquisa ora apresentada não teve maiores objetivos do que conhecer um pouco mais sobre os alimentos consumidos pelos brasileiros em situações ordinárias e quais seriam os pratos ou preparações eleitos como ícones do país. Tentou-se, com ele, abarcar uma região mais extensa do território, dando voz àqueles que moram fora dos grandes centros.

Uma limitação do estudo deu-se com relação à representatividade da região sudeste, portanto, cabe ampliar a participação de habitantes das demais regiões do país. Percebeu-se também que o uso de formulário eletrônico adaptável a dispositivos móveis, por mais que se revele uma comodidade, ainda não é um atrativo para que pessoas se sintam atraídas por este instrumento de coleta de dados. A impessoalidade e a mediação feita pela tecnologia distanciam o contato entre pesquisadores e pesquisados, o que se nos revelou como um dificultador.

Culturalmente, reforçou-se que a feijoada é tida como o prato mais representativo do Brasil, seja para os que aqui vêm, seja para os que daqui vão e levam consigo nossos hábitos alimentares. Ressalta-se, contudo, que este não é o prato do dia a dia da população, que mantém por hábito o binômio feijão com arroz acompanhado pela proteína da carne e por vegetais ou legumes.

REFERÊNCIAS

BARBOSA, L. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 13, n. 28, p. 87-116, jul./dez. 2007.

BRAGA, V. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em Revista**, Piracicaba, v. 6, n. 13, p. 37-44, 2004.

CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões e Debates**, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005.

DAMATTA, R. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DAMATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **Correio da Unesco**, v. 15, n. 7, p. 21-23, 1987.

ELIAS, N. **O processo civilizador**. Rio de Janeiro: Zahar, 1994.

MACIEL, M. E. Cultura e Alimentação ou o que têm a ver os Macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 7, n. 16, p. 145-156, 2001.

SILVA, N. C. Culinária e alimentação em Gilberto Freyre: raça, identidade e modernidade. **Latin American Research Review**, v. 49, n. 3, p. 3-22, 2014.